



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912

☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202

E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.iisgapischeddabosa.edu.it



Relazione finale

Attività Erasmus+ learning programme for group activities

A.S. 2023/24

Codice di Progetto: 2022-1-IT02-KA121-SCH-000060960.

Beneficiari: prof. Marco Severino Spanu, prof. Massimo Pistis

Destinazione: Bastia, Corsica (FR)

Scuola ospitante: Lycee Agricole, Borgo La Marana (Bastia) – Corsica (FR)

Durata: dal 18 al 22 marzo 2024.

Day 1	<ul style="list-style-type: none">- Presentation of the school by the students of Bastia.- Lunch in the high school canteen from 12.15pm to 1.15pm- visit to the school's agricultural production.
Day 2	<p>At 9am, visit the city of Bastia (San Giuseppe district) for the feast of San Ghjisè, patron saint of the city and of carpenters.</p> <ul style="list-style-type: none">- At 1.15pm, activities with the zootechnics teacher. The Corsican sheep.
Day 3	<p>Departure at 8 from the high school to go to San Giovanni di Moriani to Emmanuele Regetti (trainer at the high school of practical zootechnics and pig breeder) for a day of discovery of the natural environment of pigs and transformation work in the delicatessen.</p>

Day 4	Departure at 8 from the high school to go to San Bertuli to visit a former student, Laurent Grisanti, a Corsican sheep breeder. Discovery of the natural environment of the sheep, demonstration of typical Corsican cheese production.
Day 5	From 8am to 12pm, discovery of the high school's agricultural production, activities in the school market.

In seguito alla visita dell'Istituto agrario di Bastia svoltasi nell'a.s. 2022/2023 attraverso il Programma Erasmus + Job Shadowing e considerate le attività pratiche interessanti e complementari ai laboratori attivati presso il nostro Istituto, abbiamo deciso di riproporre la medesima destinazione con la partecipazione di quattro studenti meritevoli appartenenti al corso "Agrario" del nostro Istituto.

Durante il soggiorno presso la scuola ospitante abbiamo avuto l'opportunità di osservare pratiche interessanti legate all'agricoltura sostenibile, all'allevamento sostenibile e con basso impatto ambientale, la filiera corta e la vendita diretta delle produzioni aziendali con l'aspetto agrituristico/ricettivo che assume una rilevanza notevole nella realizzazione del reddito aziendale.

La Corsica, per clima e caratteristiche morfologiche, ricorda la Sardegna, tuttavia le pratiche agricole adottate sono principalmente legate alla sussistenza; prevalgono le piccole imprese agricole che per via delle dure condizioni orografiche non hanno la possibilità di meccanizzare pertanto si affidano ancora a sistemi di allevamento e agricoli tradizionali, basati sulla valorizzazione delle specie locali. Interessante se consideriamo l'aumento dei prezzi delle materie prime (concimi, mangimi) che oggi rendono l'agricoltura e l'allevamento intensivi fuori mercato per gli ingenti costi.

Nel corso della prima giornata, un gruppo di alunni guidati dalla prof.ssa Marie Poletti, hanno presentato l'istituto, in particolare hanno evidenziato le particolarità del sistema educativo francese e le caratteristiche del "Lycee Agricole", che ospita, fra le altre cose, corsi di formazione per adulti e corsi di aggiornamento per professionisti nel campo agricolo e ambientale che operano nel territorio.

Le attività didattiche sono articolate su cinque giorni alla settimana, dal lunedì al sabato, mercoledì e domenica liberi con orari dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 15 alle 17,30.

Nel pomeriggio, guidati dal Direttore dell'Azienda agraria, abbiamo visitato i campi dell'azienda, la coltivazione delle clementine, la produzione di ortaggi, le coltivazioni in coltura protetta sotto tunnel.

La scuola ospitante è particolarmente attiva nella produzione e vendita delle Clementine della Corsica DOP. Dispone di numerose parcelle con impianti sia in piena produzione che di recente messa a coltivazione. Abbiamo avuto l'opportunità di osservare direttamente le pratiche colturali adottate dalla scuola ospitante, che seguono scrupolosamente le linee guida stabilite per ottenere la certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta). Gli studenti sono coinvolti in ogni fase del processo, dalla cura degli alberi alla raccolta delle clementine, e partecipano anche alla promozione e alla vendita dei

prodotti. Questa esperienza offre loro una conoscenza approfondita sulla coltivazione di agrumi di alta qualità e sulle sfide legate alla gestione di un'azienda agricola.

Un altro aspetto innovativo e nuovo della visita è stato il simulatore di guida per trattori ed escavatori. Questo strumento, che abbiamo potuto utilizzare in prima persona, consente agli studenti di acquisire familiarità con le tecniche di guida dei trattori in modo sicuro ed efficace. Abbiamo notato che il simulatore offre una simulazione realistica dell'esperienza di guida, consentendo agli studenti di imparare e migliorare le loro abilità senza i rischi associati all'utilizzo di un veicolo reale. Questa pratica li prepara per affrontare le sfide del settore agricolo, dove l'uso di attrezzature agricole è fondamentale tuttavia l'eccessivo costo unitario del simulatore ne rendono difficile la diffusione e l'impiego in maniera efficace.

Durante il nostro soggiorno abbiamo visitato due aziende che si occupano di allevare gli animali in modo sostenibile e che integrano il loro reddito mediante attività agrituristico/ricettiva.

L'azienda agricola di Emanuelle Regetti si occupa dell'allevamento del maiale corso, una razza adattata alla crescita in un ambiente impervio come quello montano corso. Emanuelle, che pratica zootecnica, non solo alleva i suini allo stato brado ma anche li trasforma, commercializzando direttamente i salumi. L'allevamento di questo tipo necessita di un grande sforzo economico, pertanto Emanuelle, che svolge tutte le attività aziendali in autonomia, organizza delle serate dove poter assaggiare i suoi prodotti di salumeria.

L'azienda agricola di Laurent Grisanti, ex studente della scuola ospitante, si occupa dell'allevamento di capre e pecore corse. L'allevamento è di tipo estensivo, con basso livello di input, effettuando la transumanza. Laurent produce il "brocciu", un formaggio tipico corso molto simile alla nostra ricotta (la trasformazione tecnologica è la stessa con l'aggiunta del 10% circa di latte di capra). Anche Laurent, con la sua famiglia, integra il reddito con l'attività agrituristica che, soprattutto nei mesi estivi, garantisce buone entrate economiche.

Infine, nel corso dell'ultimo giorno di permanenza, abbiamo partecipato alla vendita diretta dei prodotti aziendali. L'attività, che ha colpito particolarmente i nostri alunni, è organizzata dagli insegnanti tecnico pratici con la partecipazione di un gruppo di studenti a rotazione. L'attività richiama un gran numero di residenti della zona che acquistano, pagando direttamente in contanti. L'attività di vendita diretta, organizzata tutti i venerdì, è remunerativa e finanzia una parte delle spese aziendali.

Conclusioni

L'esperienza formativa presso l'Istituto Agrario di Bastia è stata estremamente istruttiva e arricchente sia per noi, docenti accompagnatori, che per i nostri alunni. Abbiamo avuto l'opportunità di esplorare diverse attività agricole, dalla coltivazione e vendita di prodotti orticoli e Clementine DOP all'utilizzo di un simulatore per la guida dei trattori.

L'esperienza ci ha permesso di comprendere l'importanza dell'agricoltura sostenibile, dell'imprenditoria agricola e delle pratiche tradizionali legate all'allevamento estensivo e alla valorizzazione delle produzioni locali, salvaguardando le razze locali. Aspetto, quest'ultimo, particolarmente interessante e istruttivo, considerate anche le problematiche che gravano sulle aziende agricole sarde.